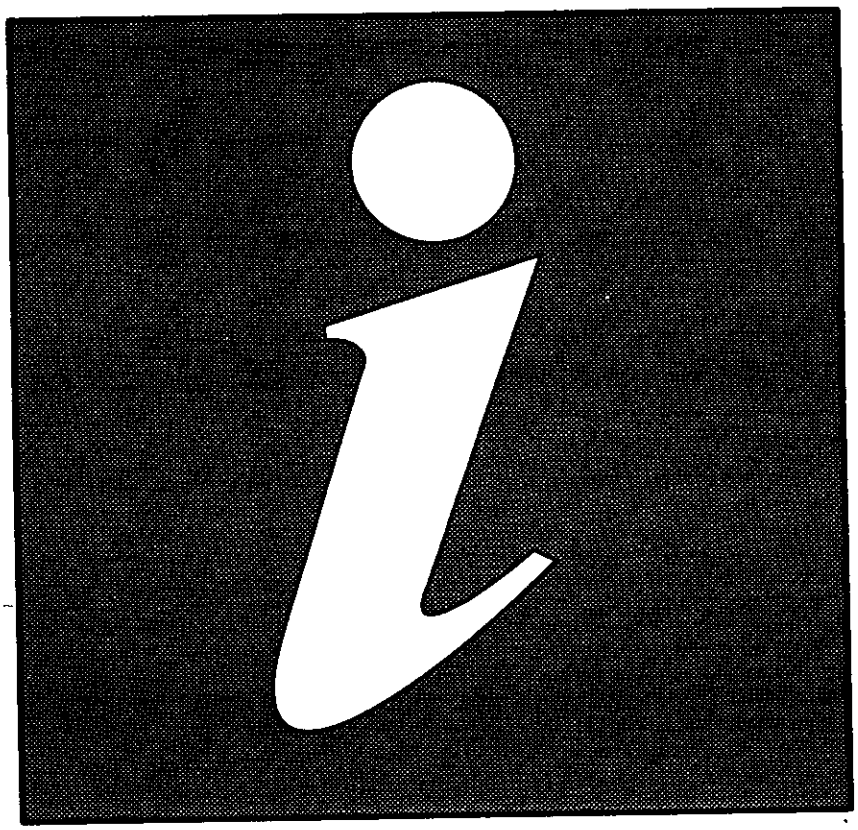
I N F O



Installations– und Gebrauchsanweisung

Manual de instrução e instalação

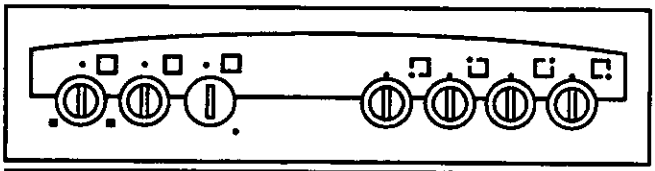
EON 310

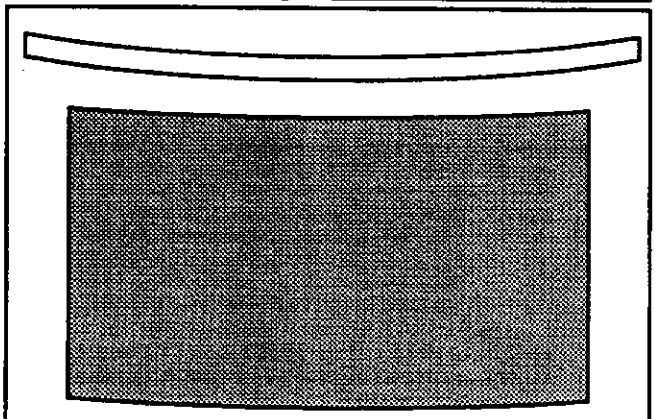
Einbaubackofen – Einbauherd

Forno encastrável

Electrolux

D P
RX 2104 961022 K/CS





EON 310

Legende zu den Abbildungen

Bedienblende

1 Temperaturwähler Backofen
2 Funktionsschalter Backofen
3 Wasserbehälter für Dampfstoß
4 Kochstellenschalter (Modelle EON)
5 rote Kontrollampe für Backofentemperatur
6 grüne Kontrollampe für Pizzastufe
7 gelbe Kontrollampe für alle Funktionen (EON 304)

Technische Daten :

Abmessungen

Breite	59,2 cm
Höhe	59,5 cm
Tiefe	54,6 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,0 cm

Abmessungen Backofen

Breite	40,7 cm
Höhe	30,3 cm
Tiefe	40,0
Volumen	49,3 l

Gesamtgewicht netto 37 kg

Leistungsaufnahme:

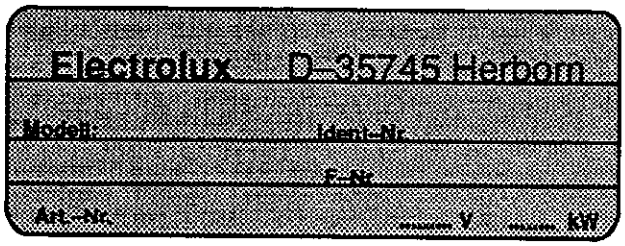
Oberhitze	1000 W
Unterhitze	800 W
Ringheizkörper	2400 W
Infrarotgrill	1900 W
Großflächengrill	2900 W
Turbogrill	1900 W
Pizzastufe Ringheizk./UH	3200 W

Gesamtanschlußwert max.
EON 310 (incl. Kochstelle) 10,9 kW

Garmethoden:
Heißluft
Pizzastufe
Turbogrill
Infrarotgrill
Großflächengrill
Ober–/Unterhitze, auch getrennt schaltbar

Ausstattung

Wasserbehälter für Dampfstoß
Schalter mit Skalenbeleuchtung



Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

INHALTSVERZEICHNIS

Wegweiser durch die Gebrauchsanweisung **4**

Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes **5**

Einbau und Anschluß **5**

Vor dem ersten Benutzen **5**

Kurzanleitung für den Sofortgebrauch **5–6**
Bedienblende, Schaltelemente, Elektronikuhr 5–6

Der Backofen **7**
Die Backofenfunktionen und ihre Anwendung 7
Ein– und Ausschalten 7
Kontrollanzeigen 7
Backofen–Zubehör 7
Einschubleisten 7

Anwendungshinweise zu den einzelnen Backofenfunktionen **8**
Heißluft 8
Pizzastufe 8
Ober– und Unterhitze 8
Grillen 9
Dampfstoß 9
Praktische Hinweise zum Braten und Backen 10
Einkochen 11

Tabellen ..... **12 – 13**

Reinigung von Backofen, Zubehör und Gerätefront ..... **14 - 16**

Austausch der Backofenbeleuchtung **17**

Installationsanweisung ..... **18 - 19**

WEGWEISER DURCH DIE GEBRAUCHSANWEISUNG

Die vorliegende Gebrauchsanweisung gibt Ihnen

- *alle notwendigen Hinweise zu den Grundfunktionen des Backofens Ihres neuen Gerätes* und

- *viele erweiternde Hinweise und Tips, um die Möglichkeiten, die Ihnen das Gerät bietet, voll nutzen zu können.*

Die Sicherheitshinweise sind unbedingt vor dem ersten Gebrauch des Gerätes zu lesen und entsprechend zu beachten.

In der **Kurzanleitung** sind die Bedienschritte beschrieben, die zum Gebrauch des Backofens erforderlich sind. Sie können hier schnell und übersichtlich immer wieder Hilfe holen, wenn bei der Bedienung des Gerätes Fragen auftreten. Mit Hilfe der übersichtliche Abbildungen von Bedienblende, Schaltelementen, Elektronikuhr und Backofen, können Sie sich Schritt für Schritt mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut machen.

Sind Sie mit den Grundfunktionen erst einmal vertraut, werden Sie in der Folge sinnvolle **Hinweise für die Anwendung** der einzelnen Garmethoden finden. Informationen zum Einsatz des Zubehörs sowie weiteren Back– oder Bratgeschirren, Tips für Garvorgänge und ein Kapitel über Reinigung und Pflege ergänzen die Anweisung.

Und schließlich finden Sie im **Tabellenanhang** Informationen über Garzeiten und Temperaturen für viele Grundrezepte, die Sie dann einfach auf Ihre speziellen Zubereitungen übertragen können.

Die Gebrauchs–, Installations– und Montagehinweise für Ihr Glaskeramik–Kochfeld oder Ihre Kochmulde finden Sie im Schriftensatz der Kochstelle.

Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Unsachgemäßer Gebrauch der Kochstellen und des Backofens (z.B. Raumbeheizung, Trocknen und Lagern von brennbaren Stoffen, u.ä.) sind verboten.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.
Der Backofen und die Kochstelle werden heiß. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht in jedem Fall die möglichen Unfallrisiken ab.
An den an der Backofendecke befestigten Heizkörpern für Oberhitze und Grill, wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.
Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.
Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Der Backofenboden darf bei den Garmethoden Ober–/Unterhitze und Pizzastufe nicht mit Alu–Folie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden im Backofen führen.
Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Einbau und Anschluß

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts–Versorgungsunternehmens und die Angaben des Kapitels **"Installations– und Montageanweisung"** auf den Seiten 18 und 19 sind genau zu beachten.

Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen und der Backofen einmal aufzuheizen.

Backofen

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Den Backofen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.
Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden.

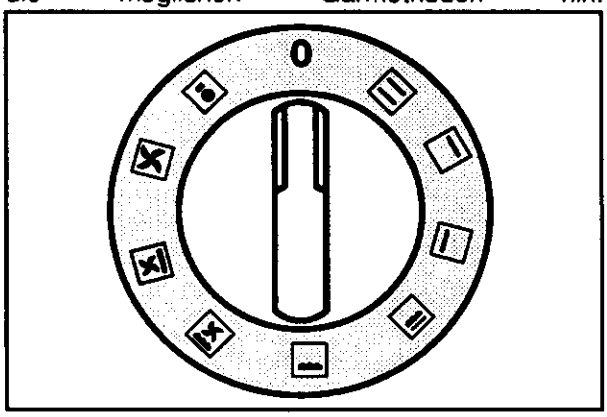
Funktionsschalter auf Ober–/Unterhitze und Temperaturwähler auf 250 °C einstellen.
Den geschlossenen Backofen in dieser Einstellung etwa 60 Minuten betreiben. Dabei verdampft das Verarbeitungsmittel der Backofenisolierung (Geruchsbildung, mögliche Schleimhautreizung). Öffnen Sie das Fenster oder schalten Sie die Raumbelüftung ein. Sorgen Sie in jedem Fall für ausreichend Frischluftzufuhr und halten Sie sich während dieser Zeit nicht ständig im Raum auf.

Kurzanleitung für den Sofort gebrauch

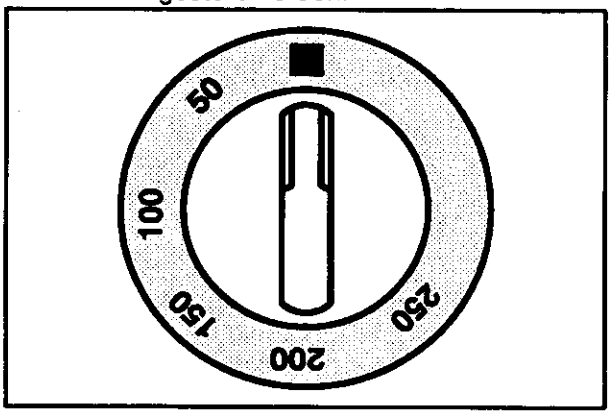
Die Bedienblende

Backofenschalter

Der Backofen wird mit dem **Funktionsschalter** und **Temperaturwähler** geschaltet und reguliert. Durch leichtes Drehen nach rechts, beim Funktionsschalter auch nach links, können Sie die gewünschte Funktion oder Temperatur einstellen. Bei Einstellung 0 sind die Funktionen ausgeschaltet.
Symbole auf dem **Funktionsschalter** weisen auf die möglichen Garmethoden hin.



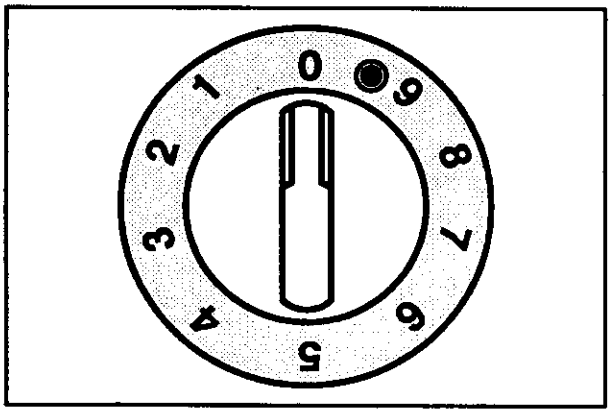
Der **Temperaturwähler** kann von 50°C bis 250 °C stufenlos eingestellt werden.



Temperatureinstellungen bleiben ohne Einschalten von Backofenfunktionen wirkungslos.
Eine Übersicht über die Funktionen und die Temperaturwahl mit Hinweisen für die praktische Anwendung finden Sie auf Seite 7.

Kochstellenschalter (Modell EON 304/310)

Die 4 Kochstellenschalter rechts auf der Bedienblende können stufenlos über die Einstellziffern 1 bis 9 reguliert werden. Die Aus–Stellung ist mit 0 gekennzeichnet.



Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Leistung eingestellt, die Skalenscheibe um den Schaltknopf leuchtet als Einschaltkontrolle. Spezielle Hinweise zu den einzelnen Kochzonen finden Sie in der Gebrauchsanweisung der Kochstelle.

Einstelltabelle für Kochstelle

Funktion	Einstellung	Beispiele
Aus	0	—
Warmhalten, erwärmen, schmelzen abschlagen	1 2	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	3	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	4	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	5	Gemüse, kleine Mengen Obst – mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	6	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	7	Schnitzel, Koteletts, Klopse, Fischfilet – im Fettbad
braten	8	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Plinsen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	9	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Zweikreis–Kochstellenschalter

Wie bei der Einkreis–Kochzone wird zunächst der kleinere Heizkreis im Bereich 1 bis 9 geregelt. Um den zweiten, größeren Heizkreis einzuschalten, ist der Schalter über Stellung 9 hinaus auf ◉, bis zu einem deutlichen Anschlag zu drehen. Danach kann eine niedrigere Stufe eingestellt werden.
Um den größeren Heizkreis auszuschalten, zunächst auf 0 drehen und dann die gewünschte Leistung für die kleinere Zone erneut einstellen.

Symbol für Zweikreis–Kochzonen	◉	Schalter bis zu diesem Punkt drehen, danach kann zwischen 1 und 9 eingestellt werden.

Der Backofen

Die Garmethoden **Heißluft, Pizzastufe, Grillen** (mit Drehspieß, mit Umluft, große und kleine Grillfläche) und **Ober–/Unterhitze** können wahlweise im Backofen für unterschiedliche Zubereitungen eingesetzt werden.
Die einzelnen Funktionen werden mit dem **Backofen–Funktionsschalter** eingestellt und die benötigten Temperaturen mit dem **Backofen–Temperaturwähler** reguliert.

Die Backofenfunktionen und ihre Anwendung

Beleuchtung
separate Einstellung z.B. zum Reinigen oder Vorbereiten von Garvorgängen.
Bei allen anderen Backofenfunktionen ist die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.

Heißluft
ohne Temperatureinstellung geeignet zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahne– oder Cremetorten,
bei Temperatureinstellungen von 50 bis 250 oC zum Backen und Braten in bis zu 3 Ebenen

Pizzastufe
Heißluft mit Unterhitze,
für Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches, Wähen ..

Turbogrill
Infrarotgrill mit Umluft,
für hohe Grilladen, z.Bsp. Rollbraten, Geflügel,
Temperatureinstellung 150oC – 190oC

Infrarotgrill
zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut in kleineren Mengen
Temperatureinstellung 210oC – 250oC

Großflächengrill
zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut in größeren Mengen (auf vollbelegtem Rost),
Temperatureinstellung 210 – 250 oC

Oberhitze
Temperaturbereich 50oC – 250oC

Unterhitze
Temperaturbereich 50oC– 250oC

Ober– und Unterhitze
zum Backen und Braten auf einer Ebene mit Temperaturen von 50oC bis 250oC

Ein– und Ausschalten

Der Funktionsschalter kann nach links oder nach rechts und über die 0–Stellung hinaus auf die gewünschte Funktion gedreht werden.
Der Temperaturwähler wird mit Drehen nach rechts eingeschaltet und darf nicht über die Höchststufe hinaus gedreht werden. Zum Ausschalten durch Linksdrehen auf die 0–Stellung zurückführen.
Beim Herausnehmen des Gargutes Temperatureinstellung zurückdrehen und Funktionsschalter auf Backofenbeleuchtung umschalten. Heißes Gargut kann so besser entnommen werden.

Kontrollanzeigen

Die **rote Kontrollampe** leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.
Die **grüne Kontrollampe** leuchtet bei Funktionseinstellung **Pizzastufe.**

Bei den Modellen EOB 314 und EON 310 weisen die beleuchteten Skalenscheiben der Schaltknöpfe auf eingestellte Gerätefunktionen hin.

Der Einbauherd EON 304 hat eine **gelbe Kontrollampe**, die alle eingestellten Funktionen des Backofens und der Kochstellen anzeigt.

Backofen–Zubehör

Der Backofen ist ausgestattet mit
2 Backblechen
1 Back–/Brat–/Grillrost
1 Bratpfanne
1 Fettfilter

Zusätzliche Bleche, Roste etc. können Sie beim Ersatzteil–Service beziehen.

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter bitte einhängen; beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert.

Einschubleisten

Der Backofen hat 4 Einschubleisten. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen dieser Anleitung von **1 = unten** bis **4 = oben** numeriert.
Schieben Sie Bleche, Rost oder Bratpfanne möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicherer.

ANWENDUNGSHINWEISE ZU DEN EINZELNEN BACKOFENFUNKTIONEN

Die folgenden Kapitel sind nach Backofenfunktionen gegliedert und enthalten grundlegende Erklärungen und praxisbezogene Hinweise für die Anwendung beim Backen, Braten oder Grillen.
Sie werden ergänzt durch die Tabellen im Anhang. Diese geben Ihnen einen Überblick über Temperaturen, Gardauer, Einschubhöhe und Garmethoden von bekannten Zubereitungen.

Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heiße Luft im Backofen intensiv bewegt und sorgt so für gleichmäßige Garung.
Es können Temperaturen zwischen 50 und 250 °C gewählt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- o 1 Blech: Einschubleiste **2** oder **3**
- o 2 Bleche: Einschubleisten **1** und **3**
- o 3 Bleche: Einschubleisten **1, 3** und **4**
- o 1–2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubleiste **1**
- o flache Form: Rost in Einschubleiste **2** oder **3**
- o 2 flache Formen: je 1 Rost in Einschubleiste **1** und **3**.

Mit der Rostwölbung nach oben oder unten kann die Höhe zusätzlich variiert werden.

Im Heißluftbereich wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als im herkömmlichen Backofen. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Kochbüchern oder auf Packungen von Backmischungen, tiefgekühlten Speisen etc. für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Back- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heißluft können Sie dunkle und helle Backformen, Backkeramik, hitzebeständige Formen und Töpfe verwenden. Beachten Sie bitte die Hinweise der Geschirrhersteller.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Gartemperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.
Ausgenommen sind Zubereitungen mit kurzer Gardauer wie Filet und alle Kurzbratstücke, Roastbeef, Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen und Biskuitrollen.

Pizzastufe

Die Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teigen mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet.
Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen. Es gelten die Anwendungshinweise für das Garen mit Heißluft.
Strahlungswärme zusätzlich führt in Einschubleiste 1 zu kräftigerer Krustenbildung, die z.B. bei Pizza oder Obstkuchen auf dem Blech erwünscht ist, und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges.
In den oberen Einschubleisten kann bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

Ober- und Unterhitze

Ober- und Unterhitze ist die herkömmliche Garmethode von Elektrobacköfen. Heizkörper unter dem Backofenboden und an der Decke im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut.
Temperaturen können von 50°C bis 250 °C eingestellt werden.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur auf einer Ebene möglich:

- o flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubleiste **2** oder **3**
- o hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform – in Einschubleiste **1**

Back- und Bratgeschirr

Helle und glänzende Bleche oder Formen weisen die Wärmestrahlung zurück und beeinträchtigen das Garergebnis. Verwenden Sie deshalb möglichst nur das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.
Bei hellen Formen mit Kunststoffbeschichtung, Backblechen und Formen aus Weißblech wählen Sie bitte die niedrigere Einschubleiste, oder die Rostwölbung nach unten.

Vorheizen

ist, wie bei Garvorgängen mit Heißluft, nur in Ausnahmefällen notwendig.

Grillen

Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Vorheizen entfällt.
Lassen Sie das Gerät beim Grillen nicht ohne Aufsicht. Beim Turbogrillen bitte überprüfen, ob der Fettfilter eingehängt ist.
Zum Grillen müssen Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt werden, zum Flachgrillen hohe Temperaturen bis 250 °C, zum Turbogrillen 150°C bis 190 °C.

Infrarotgrill
An der Backofendecke ist der Infrarotgrill fest eingebaut. Die Hitze strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen.
Für kleinere Mengen flacher Grilladen, aber auch noch halbe Hähnchen, gibt der Infrarotgrill die Gewähr für gutes Gelingen.
Wollen Sie jedoch einen ganzen Rost voller saftiger Steaks grillen, dann wählen Sie

Großflächengrill
In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.

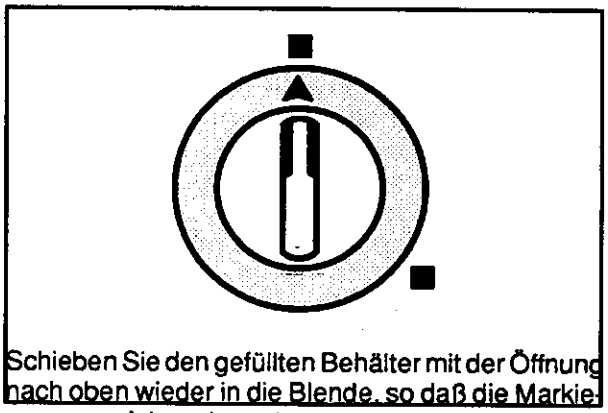
Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet, außerdem zum Überbacken von Toast, zum Überflämmen von Marzipan oder Eis oder zum Überkrusten von Aufläufen.
Da die Infrarotstrahlen nur auf der Oberfläche der Grilladen knusprig bräunen können, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Bei beiden Funktionen wird die Bratpfanne in Einschubleiste **1** geschoben, die Grilladen auf dem Rost, je nach Höhe, in Einschubleiste **3** oder **4**, wobei der Abstand zum Grillheizkörper auch mit der Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden kann. Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.
Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander grillen, sollten Sie die Bratpfanne nach jedem Vorgang reinigen.

Turbogrill
Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel wählen Sie vorzugsweise die Funktion Turbogrill.
Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberfläche des Grillgutes gebräunt und gegart, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.
Hohe Bratenstücke, Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig und braun und bleiben innen zart und saftig. Auch für Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden.
Die Temperatur wird dem jeweiligen Gargut angepasst, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Dampfstoß

Ein Vorratsbehälter in der Bedienblende kann zur Erzeugung von Dampf und zur Überfeuchtung des Gargutes mit Wasser gefüllt werden.
Im Backofen an der Decke ist eine Vorrichtung zur Aufnahme des Wassers eingebaut.
Soll eine Rezeptur mit Dampfstoß zubereitet werden, nehmen Sie den Behälter aus der Blende und füllen ihn mit Wasser.



Schieben Sie den gefüllten Behälter mit der Öffnung nach oben wieder in die Blende, so daß die Markierungen aufeinander zeigen.
Zum Zeitpunkt der gewünschten Dampfzugabe den Behälter langsam bis zur 2. Markierung drehen. Das Wasser fließt in den Verdampfer im heißen Backofen.
Die Backofenhitze führt zum Verdampfen des Wassers. In kurzer Zeit verteilt sich der Dampf im Backofen und wirkt auf das Gargut ein.
Nach Wunsch kann der Vorgang wiederholt werden.
Der Dampfstoß kann bei den Funktionen Heißluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze eingesetzt werden.

Wann wird Wasserdampf zugegeben ?

Bei Weißbrot, Graubrot, und Gebäck in hohen oder halbhohen Kuchenformen (Kasten-, Rodon- und Springformen) wird zu Beginn der Backzeit Dampf zugegeben
Beim Backen von Brötchen mit 230 °C vorheizen und sofort nach dem Einschieben der Brötchen den Dampf zuführen.
Bei Brot, Brötchen und Gebäck in hohen Formen bewirkt Dampf zu Beginn der Backzeit, daß der Teig schneller aufgeht und sich die Kruste auf der Oberfläche erst später bildet.
Beim Auftauen von tiefgekühltem Brot oder Brötchen zunächst mit 100°C bis 120 °C vorheizen und nach dem Einschieben des Auftaugutes Wasser-

dampf zugeben.
Große Braten auf dem Rost, speziell Rindfleisch, zuerst anbraten und nach $^3/_4$ der Bratzeit mit der Dampfzugabe beginnen.
Überschüssiger Dampf im Backofen wird durch die Wrasenöffnung abgeführt.

Praktische Hinweise

. zum Braten mit Heißluft und Ober–/Unterhitze
Die Bratzeit hängt von Fleischart, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Je höher das Fleischstück, desto niedriger kann die Temperatur sein.
Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

Rind, Wild	15 – 18 Minuten
Schwein, Kalb	15 – 18 Minuten
Filet, Roastbeef	10 – 12 Minuten.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.
Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.
Für geruchsintensive Zubereitungen, z.Bsp. Braten von Geflügel, können Sie im Heißluftbetrieb Spezial–Bratfolie verwenden. Bitte beachten Sie die Hinweise des Folienherstellers.

. zum Braten auf dem Rost
Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Bratpfanne **in** Einschubleiste 1 und den Rost unmittelbar darüber **auf** die Leiste.
Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit–Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann $^1/_2$ Liter heißes Wasser ein.

. zum Braten in der Pfanne
Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen.

. zum Backen mit Heißluft und Ober–/Unterhitze
Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.Bsp. 160°C – 175 °C.

Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Bäckt Kuchen nämlich zu schnell von oben zu, so geht er nicht richtig auf oder er kann zusammenfallen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.
Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.
Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. Verlängerung der Dauer ist dann notwendig. Teigmengen in einer Form, größer als in den Rezepten vorgesehen, erfordern längere Backzeit, hingegen Rezeptmengen, die auf 2 Formen verteilt werden, verringern die Backdauer.

Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Einkochen

.. im Backofen mit Heißluft

Bis zu 6 vorbereitete Gläser (1 oder $1^1/_2$ Liter) können in die Bratpfanne gestellt werden. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren.
Nur Gläser gleicher Größe und mit gleichem Inhalt zusammen einkochen. Die Gläser müssen fest zugeklammert sein.
Nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Bajonettverschluß oder Metalldosen dürfen nicht verwendet werden.
Die Bratpfanne in Einschubleiste 1 des kalten Backofens einschieben und 1 Liter warmes Wasser einfüllen.
Eine dicke Lage nasses Papier, über die Gläser gelegt, schützt die Gummiringe.
Stellen Sie den Funktionswähler auf Heißluft und die Temperatur gemäß der Schalttabelle zum Einkochen ein.
Beobachten Sie das Einkochgut. Sobald in den Gläsern in kurzen Abständen Luftperlen aufsteigen – etwa nach 35 bis 45 Minuten – ist der Einkochvorgang gemäß Tabellenangaben hinsichtlich Zeit und Temperatur fortzusetzen.
Lassen Sie die Gläser im ausgeschalteten Backofen noch mindestens 20 Minuten abkühlen.

	Temperatur Einstellung °C	sterilisieren bis Perlbeginn	weiter sterilisieren
Beerenobst Erdbeeren, Blauberren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	—
Steinobst Früchte mit hartem Fleisch, Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen, unreife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	150 °C 15 Min
Gemüse Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Möhren, Spargel, Pilze,	150–160	ca 45 Min	150 °C 80–120 Min
Apfelmus, Tomatenmark	150–160	30–45 Min	120 °C 15–20 Min
Pflaumenmus	180–200	20–30 Min	50 °C 6–8 Std
Fleisch	150–160	30–45 Min	12o °C 60–90 Min

Beispiele für Backen mit Heißluft, Ober-/Unterhitze oder Pizzastufe

Gebäckart	Funktionsschalter Heißluft		Backzeit	Funktionsschalter O/U-Hitze		Funktionsschalter Pizzastufe	
	Temperatur °C	Einschubleiste	etwa Minuten	Temperatur °C	Einschubleiste	Temperatur °C	Einschubleiste
Rührteig							
Rodon- oder Napfkuchen	150–160	1 oder 2	65 – 75	175	1		
Frankfurter Kranz halbhohe Form	160–175	2	35 – 50	175	1		
Königskuchen Kastenform	150–160	1 oder 2	60 – 75	165–175	1		
Sandkuchen Kastenform	160–175	2	60 – 70	170	1		
Obstboden	160–170	**2** oder 3	20 – 30	**180–200**	**2**		
Boden in der Springform mit Belag	160–175	**2** oder 3	45 – 50	180–200	2		
mit Obst-Belag auf dem Blech	160–175	**2** oder 3	30 – 50	175	2	160	1
mit trockenem Belag auf dem Blech	160–175	**2** oder 3	25 – 40	175	2		
Honigkuchen auf dem Blech	150–160	**2** oder 3	25 – 40	180–200	2		
Mürbeteig							
Tortenboden	150–160	2	20 – 35	190–200	2		
in der Form mit Quark	150–160	2	70 – 90	**170–180**	**1**	150–160	1
in der Form mit Obst	160–170	2	30 – 50	180–200	1	150–160	1
Blechkuchen mit Belag	160–170	2	30 – 40	175–200	2	150–160	1
Nußkranz	160–170	2	35 – 45	180	2		
Biskuitteig							
Torte, 4 Eier, Form 26 cm Ø	160	2	30 – 40	**170–180 ***	**1**		
Rehrücken	160–175	2	40 – 55	**175 ***	**1**		
Tortenboden	160–175	**2** oder 3	15 – 25	**190 ***	**2**		
Biskuitrolle	180–190	**2** oder 3	15 – 20	**190 ***	**2**		
Hefeteig							
Napfkuchen	150–160	1 oder 2	45 – 60	175	1		
Kranzkuchen	160–175	1 oder 2	25 – 35	180	1 oder 2		
Hann. Butterkuchen	160–180	**2** oder 3	15 – 30	190–210	2	160–180	1
Streuselkuchen	160–180	**2** oder 3	20 – 30	180–200	2		
Obstkuchen	160–180	**2** oder 3	30 – 40	180–200	2	160–180	1
Bienenstich	160–180	**2** oder 3	20 – 30	180–200	2	160–180	1
Blechkuchen mit Quarkbelag	160–175	**2** oder 3	35 – 45	180–190	2	160–180	1
Stollen, 500 g Mehl	170–180	2	50 – 65	175–200*	1 oder 2		
Zopf und Strietzel	170–180	2	25 – 35	190–200	2		
Kleingebäck		1 Blech:				Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind **fettgedruckt** Bei allen mit * gekennzeichneten Rezepturen sollten Sie den Backofen vorheizen, bis die rote Temperaturkontrolle erlischt.	
Baiser	50–100	2 oder 3	60 – 120	70–90 *	2		
Eiweiß-Gebäck (Makronen)	100–125		30 – 40	125–150 *	2 oder 3		
Mürbeteig	140–160	2 Bleche:	20 – 40	180–190 *	2 oder 3		
Lebkuchen/Honigkuchenteig	160–175	1 und 3	20 – 30	175	2 oder 3		
Blätterteig	190–200		20 – 30	200–220 *	2 oder 3		
Hefeteig	175–190	3 Bleche:	15 – 25	200 *	2 oder 3		
Biskuitteig	170–180	1, 3 und 4	10 – 20	180–200 *	2 oder 3		
Rührteig	170–180		15 – 25	180–200 *	2 oder 3		
Brandteig (Windbeutel)	190–200	1 Blech = 2 oder 3 2 Bleche = 1 u. 3	25 – 45	200–220 *	2 oder 3		
Strudel mit süßer Füllung	180–200	2.	35 – 45	200–220	**2**		

Beispiele für Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

* vorheizen

Bratgut	Funktionsschalter Heißluft		etwa	Funktionsschalter O/U-Hitze	
	Temperatur °C	Einschubleiste	Bratzeit in Min.	Temperatur °C	Einschubleiste
Braten					
Schwein, Kalb, je cm Höhe	160 – 170	1	15 – 18	175 – 200	2
Rind, Wild, je cm Höhe	160 – 170	1	15 – 18	175 – 200	2
Filet, Roastbeef je cm Höhe	150 – 170	1	10 – 12	180 – 200	2
Hackbraten, 750 g Fleisch	180 – 200		35 – 50	200	2
Kurzbratstücke					
Würstchen "cordon bleu"	220*	2	6 – 8		
Schnitzel, paniert	220*	2	13 – 15		
Kotelett, paniert	220*	2	14 – 16		
Frikadellen	220*	2	15 – 20		
Leber	250*	2	6 – 10		
Hähnchenschnitzel, paniert	220*	2	15 – 20		
Fisch					
Dünsten, 1 – 1,5 kg am Stück	175 – 200	1	40 – 50	175 – 200	1
Braten, 1 – 1,5 kg am Stück	200 – 225	1	35 – 45	200 – 225	2
Fischfilet, Forellen	200 – 225	2	15 – 20	200 – 225	
Geflügel					
Ente, 1,5 – 2 kg	160 – 180	1	90 – 150	180	2
Gans, 3 kg	160	1	150 – 210	180	1
Hähnchen, 1 kg	160 – 170	1	45 – 60	200	2
Truthahn/Puter, 5 kg, gefüllt	160	1	180 – 240	160 – 175	1
Wild und Wildgeflügel					
Hase, 2 kg	170	1	60 – 90	200	2
Reh-Keule 2 kg	160 – 175	1	90 – 150	200	2
Hirsch-Keule, 2 kg	160 – 175	1	90 – 180	175 – 200	1
Fasan, Wildente, Rebhuhn	170 – 180	1	35 – 60		
Auftauen					
große Fleischstücke, 2 kg	bis 50	1 oder 2			
Hähnchen	bis 50	1 oder 2			

Beispiele für Überbacken mit Heißluft

* vorheizen

Zubereitung	Funktionsschalter	Temperaturwähler °C	Einschubleiste	Zeit in Min. etwa
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise		225	3	15–20
Ragout fin		220–240*	3	10–12
Toast, Weißbrot mit Belag		250*	1 und 3	6–8
Eis mit Baiser, überbräunen		250*	3	2–3

Beispiele für Infrarot- und Grossflächengrillen

Grillgut	Funktions-schalter	Tempera-turwähler °C	Einschub-leiste	Rost mit Wölbung	Grillzeit in Minuten (ca.)
4 Schweinekoteletts natur		240	3	oben	1. Seite 15 2. Seite 10
Schweinemedaillons		230	4	unten	1. Seite 10–11 2. Seite 7
Filetsteaks		230	4	unten	1. Seite 12 2. Seite 10
2 halbe Hähnchen		230	3	unten	1. Seite 28 2. Seite 15
Hähnchenschenkel		230	3	oben	1. Seite 17 2. Seite 10
Grillwürstchen, bis 6 Stück		240	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 5
Grillwürstchen, bis 12 Stück		240	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 7
Fischfilet, mariniert		230	3	oben	1. Seite 13 2. Seite 5
4 Regenbogenforellen		230	3	oben	1. Seite 11 2. Seite 10
Toastbrot, ohne Belag		240	4	unten	1. Seite 3–4
Toast, mit Belag		240	3	oben	1. Seite 10–11

Beispiele für Turbo-Grillen

Grillgut	Funktions-schalter	Tempera-turwähler °C	Einschubleiste für Brat- pfanne	für Rost	Grill-zeit Min.	wenden nach ... Minuten
Hähnchen 900 – 1000 g		160	1	2	60	30
Schweinekamm 1000 g		150	1	1	95	50
gefüllter Schweinenacken 1500 g		160	1	2	90	45
Roastbeef 1500 g		180	1	2	50	25
Nudelauflauf		160	–	1	45	–

Reinigen

von Backofen, Zubehör und Geräte–front, Aus– und Einbau von Backofenteilen.

Achten Sie bitte darauf, daß während der Reinigung keine Heizelemente im Backofen eingeschaltet und Heizkörper und Backofen vom letzten Gebrauch genügend abgekühlt sind. Nur die Backofenbleuchtung darf mit dem Funktionsschalter eingeschaltet werden.

Backofen mit CleanEmail

Bei Back- oder Bratvorgängen, bei denen sehr hohe Kontakttemperaturen erreicht werden, treten Verunreinigungen auf, die teilweise in die Email-Fläche eindringen. Solche Rückstände lassen sich nur mit höherem Kraftaufwand und teilweise Spezialmitteln entfernen.

***CleanEmail**, das neue Reinigungssystem, ist eine Innovation auf dem Gebiet der Pulveremallierung. Damit ist es gelungen ein Email herzustellen, das eine höhere Verglasung aufweist und eine glattere Oberfläche bietet.*

Hier können die unterschiedlichsten Rückstände, von Bratensaft über Fruchtsäuren bis zum Brotteig leicht von der Oberfläche entfernt werden.

*Diese neuen Technologie entspricht der Marktforderung nach Verbesserung bisheriger Reinigungssysteme unter ökologischen Gesichtspunkten. **CleanEmail** verbraucht keine zusätzliche Energie (wie z.B. Pyrolysegeräte) und ist außerdem kostengünstiger als katalytische Zubehöreinsätze.*

(Nur Modell EOB 314. – Für EOB 304 und EON 310 stehen diese Teile als Sonderzubehör gegen Mehrpreis zur Verfügung – Ersatzteil–Service))
Der Backofen ist mit austauschbaren, katalytisch–selbstreinigenden Backofeninnenteilen ausgestattet. Diese Bleche mit besonderer Oberflächenbehandlung bewirken eine ständige Selbstreinigung des Backofens von Fettspritzern und kleineren Verunreinigungen beim Backofenbetrieb mit hohen Temperaturen ohne separaten Einschaltvorgang. Wird der Backofen häufig zum Braten und Grillen eingesetzt, so können großflächige Fett–Verschmutzungen auftreten – die Selbstreinigung ist dann nicht mehr gewährleistet.
Die Bleche können aus dem Backofen herausgenommen und in sehr heißem Wasser mit Neutralseifenzusatz eingeweicht und mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Kein Haushaltsspülmittel, scharfes Putzmittel oder Backofenspray verwenden.
Je nach Gebrauch des Backofens können Sie die Katalyse–Bleche in größeren Zeitabständen austauschen (Ersatzteil–Service).

(alle Modelle)
Die Emailflächen des Backofens werden mit warmer Spülmittellauge ausgewaschen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.
Sollten Sie Backofenspray verwenden, so beachten Sie bitte, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche. Verwenden Sie auf keinen Fall kratzende und scheuernde Mittel.

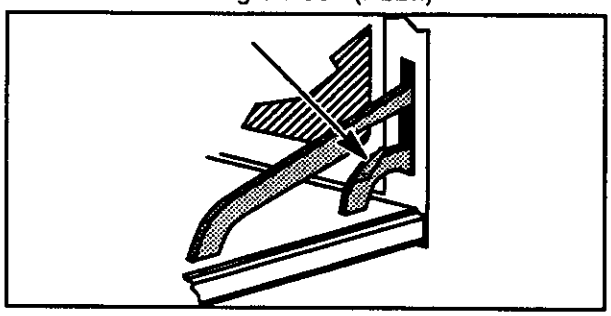
Back–/Brat–/Grillrost, Bratpfanne, Backbleche und **Kuchenformen** mit warmer Spülmittellauge reinigen.

Fettfilter

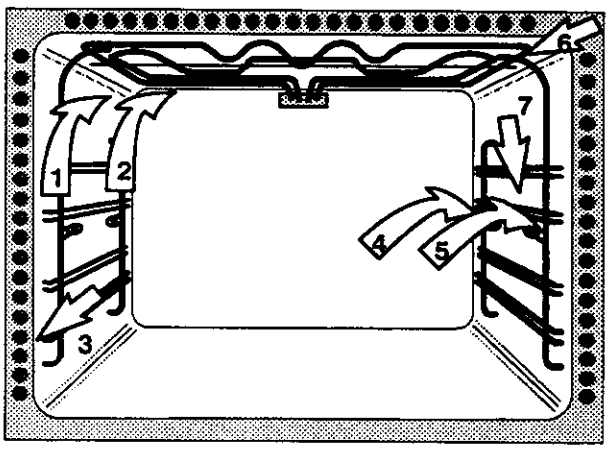
Waschen Sie den Edelstahl–Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung in z.B. heißer IMI–Lösung einweichen und wirken lassen.

Schalterblende und Backofentür

mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger säubern und trockenwischen. Für die Innenseite der und Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.
Achten Sie beim Reinigen der Tür im eingehängten Zustand darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben (Abb..)



Aus– und Einbau der Einschubleisten



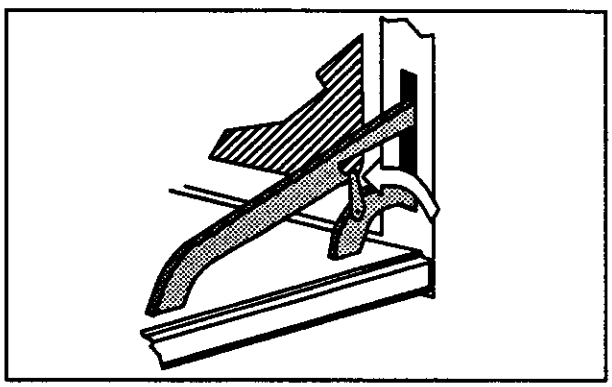
Zur leichteren Reinigung des Backraumes können die Einschubleisten abgenommen werden:
Gitter zunächst vorne und hinten anheben, zum Innenraum hin aushängen und herausnehmen.
Beim Wiedereinsetzen zuerst die hinteren Befestigungshaken einstecken, danach vorne. Achten Sie bitte darauf, daß der Oberhitzeheizkörper über dem Haltebügel sitzt. Abschließend die beiden Einhängegitter festdrücken.

Aus- und Einbau der Einschubleisten und der katalytisch emaillierten Backofeninnenteile
(EOB 314)
Zur leichteren Reinigung des Backraumes können die Einschubleisten und die katalytisch-emaillierten Backofeninnenteile abgenommen werden:
Nach dem Herausziehen des Deckenschiebers über den oberen Heizkörpern werden die Einschubgitter herausgenommen. Gitter zunächst vorne und hinten losschrauben, zum Innenraum hin aushängen und herausnehmen.
Dann die beiden katalytisch emaillierten Seitenteile aus dem Backofen herausnehmen. Die ebenfalls katalytisch emaillierte Backofentrennwand kann nur mittels Werkzeug ausgebaut werden. Dazu ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Sicherungen ausschalten oder herausdrehen. Überlassen Sie diese Arbeiten möglichst dem Fachmann.

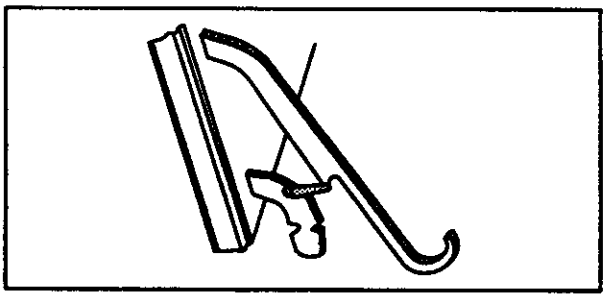
Das Wiedereinsetzen der Backofeninnenteile geschieht in umgekehrter Reihenfolge. Durch die unterschiedliche Gestaltung sind Verwechslungen ausgeschlossen.
Zum Einbau der Einschubgitter zuerst die hinteren Befestigungsmuttern lose auf die Gewindebolzen drehen, die Gitter hinten einschieben. Dann vorne in die Gewindebolzen festdrücken und die vorderen Muttern aufschrauben und alle Muttern festdrehen. Achten Sie bitte darauf, daß der Oberhitzeheizkörper **über** dem Haltebügel sitzt.

Aus- und Einbau der Backofentür

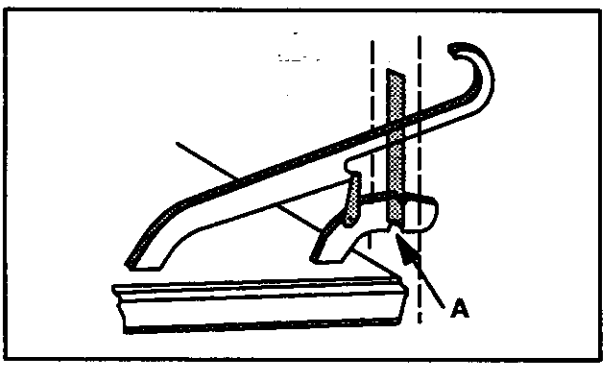
Zum leichteren Reinigen des Backofens kann die Backofentür ausgehängt werden.
Die beiden klappbaren Bügel am unteren Scharnierteil werden hochgeschwenkt und im oberen Scharnierteil eingehakt. Drücken Sie dazu, wenn nötig, die Tür leicht nach unten.



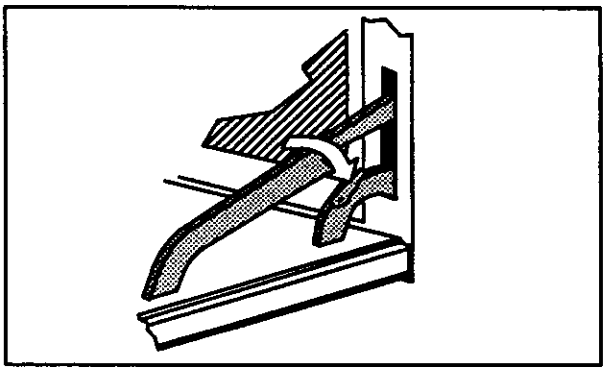
Nun die Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und leicht anheben – die unteren Scharnierhaken lösen sich aus ihren Schlitzen.
Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür die Scharnierteile gleichzeitig einführen und absenken. Die untere Kerbe im kurzen Scharnierteil muß im Scharnierschlitz des Backofenrahmens einrasten.

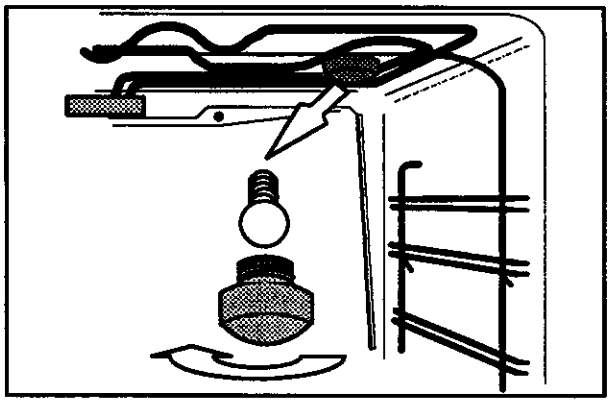


Nun die beiden Bügel aus dem oberen Scharnierteil aushaken und nach untendrücken. Prüfen Sie, ob die Tür parallel eingehängt ist und rundum dicht schließt.



Austausch der Backofenbeleuchtung

Defekte Backofenlampen können Sie selbst austauschen. Achten Sie darauf, daß der Backofenfunktionsschalter auf 0 steht, bevor die Leuchte geöffnet wird.
Die Backofenleuchte rechts oben in der Backofendecke hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.



Für den Austausch benötigen Sie eine Lampe, bis 300 °C temperaturbeständig, 40 Watt/220 V – E 14.
Sie erhalten diese in Elektro–Fachgeschäften oder beim Ersatzteil–Service.

INSTALLATIONSANWEISUNG

Achtung ! Der Einbauherd (EON 310/EON 304) **ist mit einem Farbpunkt gekennzeichnet und darf aufgrund seiner Schaltelemente nur mit Glaskeramik–Kochfeldern oder emaillierten bzw. Edelstahl–Kochmulden kombiniert werden, die das gleiche Symbol tragen.**

CH

Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochfläche gemäß dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften des SEV Ziffer 47 330.1, dürfen diese Geräte in brennbares Material eingebaut werden.

Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE–Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sind zu beachten.
Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
Das Typenschild befindet sich beim Einbauherd und Einbaubackofen auf dem unteren Backofenrahmen.
Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen. Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS–Automat, FI–Schutzschalter oder Sicherung vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV–F oder höherwertig verwendet werden.

Der Berührungsschutz gemäß VDE–Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte sichergestellt sein.
Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

ACHTUNG ! Im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Einbau in Küchenmöbel

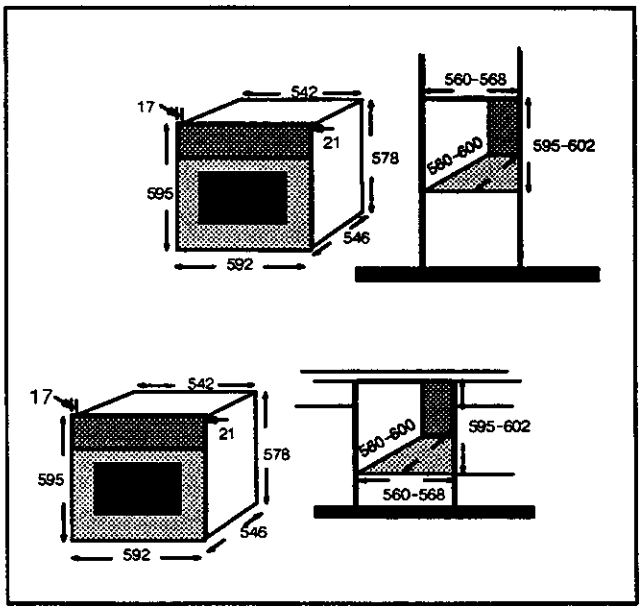
Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit bis 130 °C haben.
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist die Herstellfirma der Einbaumöbel anzufragen.
Evtl. vorhandenen Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.
Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sollen alle Heizelemente zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz eingeschaltet werden.

Bei dem vorliegenden Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y. Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderern Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Elektro–Einbauherde und –Backöfen

Einbaumaße

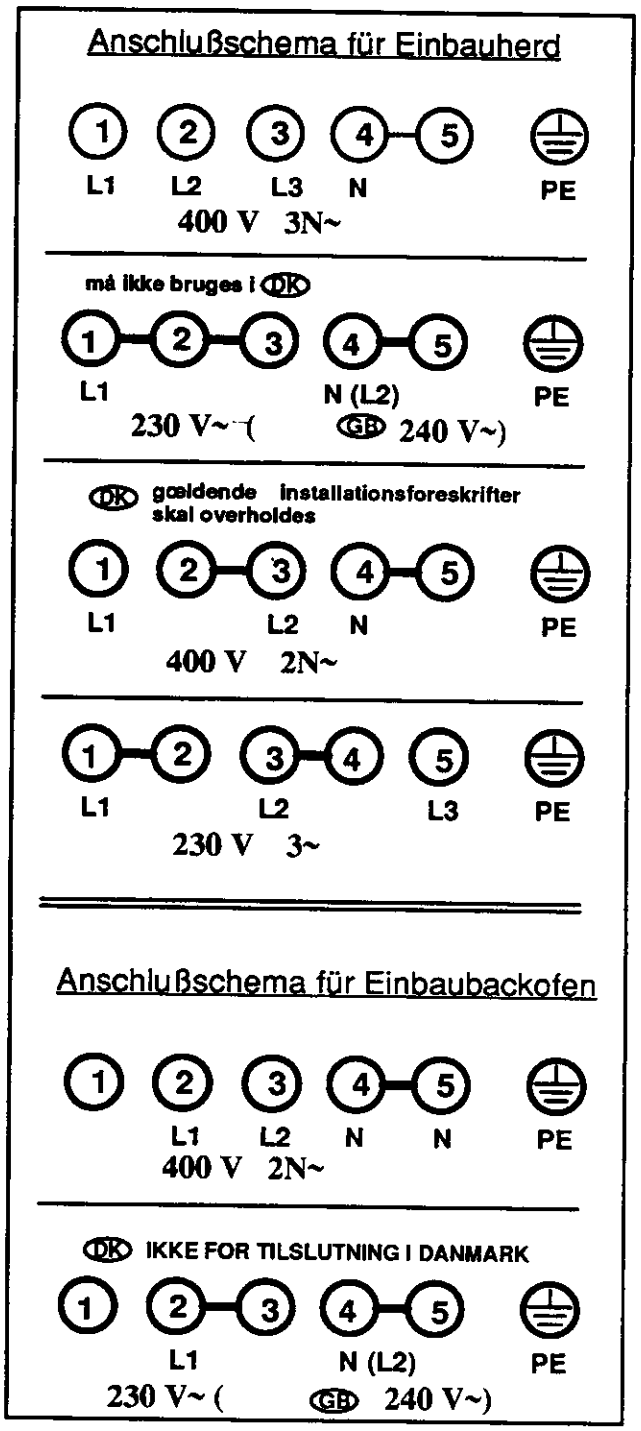
Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die folgende Maßskizze gibt Ihnen eindeutige Hinweise.



Elektroanschluß
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einem Abdeckschieber.

Die Anschlußleitung ist gemäß einer der folgenden schematischen Darstellungen an der Klemmleiste zu befestigen. Anschlußleitung mit der Zugentlastung sichern.

Abdeckschieber wieder aufsetzen und so weit wie möglich nach unten gedrückt verschrauben.

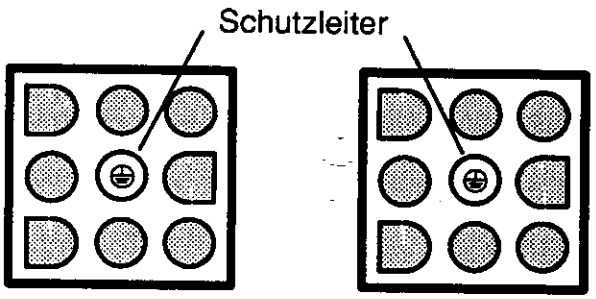

Anschlußschema für Einbauherd
1 2 3 4 5
L1 L2 L3 N PE
400 V 3N~
må ikke bruges i DK
1 2 3 4 5
L1 N (L2) PE
230 V~ (GB 240 V~)
DK gældende installationsforeskrifter skal overholdes
1 2 3 4 5
L1 L2 N PE
400 V 2N~
1 2 3 4 5
L1 L2 L3 PE
230 V 3~
Anschlußschema für Einbaubackofen
1 2 3 4 5
L1 L2 N N PE
400 V 2N~
DK IKKE FOR TILSLUTNING I DANMARK
1 2 3 4 5
L1 N (L2) PE
230 V~ (GB 240 V~)

Einbau

Den Einbauherd oder Backofen in den Einbauschrank einschieben und ausrichten. Die im Beipack mitgelieferten Schrauben in die Kunststoffhülsen rechts und links seitlich im Backofenrahmen einstecken und das Gerät im Einbauschrank festschrauben.

Anschließen der Kochstelle

Beim Herstellen der elektrischen Verbindungen zwischen der Kochstelle und dem Einbauherd ist darauf zu achten, daß der **Schutzleiter** (SL / grün–gelb) jeweils mit dem **mittleren Pol** der beiden 9poligen Steckanschlüsse verbunden ist. Beachten Sie bitte den Aufdruck am Gerät zwischen den beiden Steckanschlüssen.



Die Hinweise für den Einbau in die Küchenarbeitsplatte finden Sie im Schriftensatz der Kochstelle.